

HET KERST MENU

VOORGERECHTEN

Carpaccio

Carpaccio van ossenhaas met rucola, groene pesto, pijnboompitten en parmezaanse kaas

Zeebaarsfilet

Gebakken zeebaarsfilet op een bedje van risotto met gepofte cherrytomaatjes en een kruiden dressing

Ossenhaas spiesjes

Argentijnse ossenhaas spiesjes met een saus van gepofte paprika

Rodebiet carpaccio

Carpaccio van rodebiet met een creme van zachte geitenkaas en boeren croutons

Garnaaltjes

Garnaaltjes met babysla en een smokey whiskey cocktailsaus

TUSSENGERECHTEN

Wildbouillon

Wildbouillon met winterse groenten

Bospaddenstoelensoep

Romige bospaddenstoelensoep

Menu's

3-gangen met soep

Soep, hoofdgerecht, dessert

€42,50 p.p

3-gangen met voorgerecht

Voorgerecht, hoofdgerecht, dessert

€45,00 p.p

4-gangen

Voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert

€52,00 p.p



Restaurant
Aan de **Hoeve**

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groenten garnituur, frietjes en een gemengde salade.

Bief

Bief van de haas met een romige bearnaisesaus

Provinciaalse varkenshaas

Provinciaalse varkenshaas medaillons met een roomsaus van spek en champignon

Noorse zalm

Noorse zalm met een frisse kruidenroomsaus

Wild medaillons

Wild medaillons (hert haas zwijn) met een stamppot van spruiten en wildsaus

Iron steak

Flat iron steak met en chimichurri roomboter

Ravioli

Ravioli gevuld met een duxelle van bospaddenstoelen

DESSERTS

Dessert van de chef

Laat je verrassen door een overheerlijk huisgemaakt dessert van de chef

Vanille roomijs

Vanille roomijs met chocoladesaus en chocolade brownie



Waar iedereen samen komt. www.gitstap.nl